

МУЛЬТИВАРКА VITA - 90

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочитайте настоящее руководство, сохраняйте для обращения к нему впредь.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике ENDEVER.

ENDEVER – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.

Вы можете быть уверены, что электрическая мультиварка ENDEVER Vita – 90 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

Секрет успеха нашей продукции кроется в высоком качестве, соответствующем международным и российским стандартам, а также в доступной цене, ориентированной на самого широкого потребителя.

ENDEVER – это популярная торговая марка современной бытовой техники. Продукция приобрела широкую известность на российском рынке.

Непревзойдённая функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники ENDEVER.

СОДЕРЖАНИЕ

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ	4
КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	5
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	6
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	6
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	7
ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СЪЕМНОЙ КАСТРЮЛЕЙ	8
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	9
СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	10
НЕОБХОДИМЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	16
ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ	17
ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ	18
УТИЛИЗАЦИЯ	20
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	20

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Мультиварка:

Корпус	·	·	·	·	·	1 шт.
Съемная кастрюля	·	·	·	·	·	1 шт.
Ложка для крупы	·	·	·	·	·	1 шт.
Черпак для супа	·	·	·	·	·	1 шт.
Контейнер-пароварка	·	·	·	·	·	1 шт.
Съемный каплесборник для конденсата	·	·	·	·	·	1 шт.
Держатель для ложки	·	·	·	·	·	1 шт.
Клапан выпуска пара	·	·	·	·	·	1 шт.
Мерный стакан	·	·	·	·	·	1 шт.
Шнур питания	·	·	·	·	·	1 шт.
Руководство по эксплуатации	·	·	·	·	·	1 шт.
Гарантийный талон	·	·	·	·	·	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 980 Вт

Номинальное напряжение: 220 В, 50 Гц

Объем кастрюли: 5 л

Габаритные размеры: 28*26.5*28.8 см

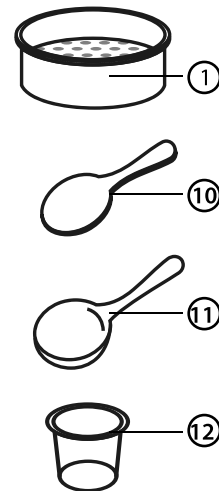
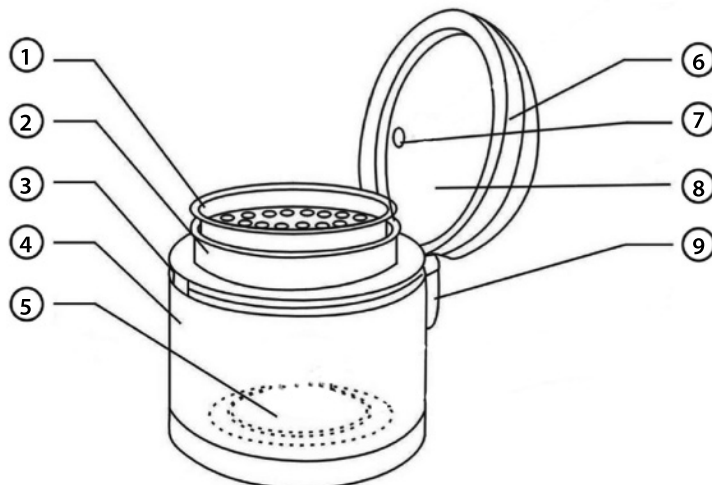
Вес нетто: 2.7 кг

Цвет: черный/стальной

В ПОРЯДКЕ ДАЛЬНЕЙШЕГО УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В ДИЗАЙН И КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА, КОТОРЫЕ МОГУТ БЫТЬ НЕ ОТРАЖЕНЫ В НАСТОЯЩЕМ РУКОВОДСТВЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ. ВСЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ ЯВЛЯЮТСЯ СХЕМАТИЧНЫМИ.

УСТРОЙСТВО МОДЕЛИ

- 1** Контейнер-пароварка
- 2** Съемная кастрюля
- 3** Внешний резервуар
- 4** Корпус
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Крышка
- 7** Клапан выпуска пара
- 8** Тепловая крышка
- 9** Каплесборник для конденсата
- 10** Ложка для крупы
- 11** Черпак для супа
- 12** Мерный стакан
- 13** Шнур питания (не указан на схеме)



КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Мультиварка Endever Vita – 90 – современная многофункциональная мультиварка с большим количеством автоматических программ – 42, которые были разработаны и внедрены с учетом последних научных разработок в области кухонной техники, а также потребностей и пожеланий самого потребителя. Используя программы: Выпечка, Суп, Йогурт, Плов, Фритюр, Молочная каша, Пар. Запекание и Томление, Вы сможете готовить любые блюда – вкусно и полезно! Благодаря удобному управлению и оптимальному набору современных функций, приготовление пищи превратится из обременительной обязанности в настоящее удовольствие!

Endever Vita совмещает в себе сразу несколько самых популярных устройств кухонной техники: плиту, духовку, СВЧ-печь, пароварку, медленноварку, аэрогриль, йогуртницу и др., что значительно экономит место на кухне! Затратив минимум усилий, в ней можно приготовить различные супы, каши, плов, пиццу, потушить или запечь мясо, курицу, рыбу и овощи, пожарить аппетитные стейки, сварить макароны,пельмени, сделать полезные «живые» йогурты, а также выпекать ароматные пироги, кексы, бисквиты и запеканки. Кроме того, эта мультиварка незаменима для приготовления блюд детского и диетического питания на пару, сохраняя все витамины и полезные вещества в процессе приготовления.

В комплектацию мультиварки входит съемная кастрюля с покрытием, которое отличается высокой теплопроводностью и имеет самые высо-

кие антипригарные свойства, позволяет готовить пищу с минимальным применением масла или совсем без него, сохраняя натуральный вкус и аромат блюда.

В мультиварке Endever можно приготовить пищу как для одного человека, так и для целой компании. Сам процесс приготовления не требует постоянного контроля, поэтому Вы сможете заниматься домашними делами или просто отдыхать или, например, положить в мультиварку продукты с вечера, выбрать соответствующую программу, а утром только открыть крышку и разложить по тарелкам уже готовый теплый завтрак.

Приготовление пищи в мультиварке не представляет никаких трудностей и не требует специальных навыков и умений, а, в соответствии с выбранной программой, происходит автоматически. Новая система управления, примененная в данной мультиварке позволяет не только контролировать, но и поддерживать оптимальный температурный режим на каждой программе. И как результат – отличный вкус, максимальное сохранение питательных веществ с минимальной затратой времени! Мультиварка Endever - это экономия ваших сил и времени! Она позволит приготовить замечательные вкусные и полезные блюда, при этом значительно упростив процесс приготовления пищи, чем порадует даже самую требовательную хозяйку, а её новый, стильный, элегантный дизайн привлечет внимание и украсит любую кухню!

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Электронное управление
- Цифровой большой LCD-дисплей
- 42 автоматических программы для удобства и различных потребностей людей
- Функция «Мастер-повар» (от 35° до 170°C)
- Таймер отсрочки приготовления
- Автоподогрев после окончания программы
- Съёмная кастрюля с высококачественным антипригарным покрытием
- Съёмный паровой клапан – обеспечивает выход излишнего давления и пара во время приготовления пищи
- Сочетание большого объема внутренней чаши и компактного по размерам корпуса мультиварки
- Новый футуристический дизайн – воплощение стиля и элегантности
- Металлический корпус

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

При покупке мультиварки проверьте ее работоспособность и комплектность. Проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне на мультиварку. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт. Отрывные талоны на гарантийный ремонт вырезаются специалистами ремонтного предприятия только после выполнения работы. За каждый ремонт вырезается один отрывной талон.

После хранения мультиварки в холодном помещении или после перевозки ее в зимних условиях перед включением в сеть нужно дать устройству прогреться при комнатной температуре в течение 2-3 часов в распакованном виде.

Перед проведением каких-либо операций по уходу за мультиваркой следует отключить ее от электрической сети.

Для чистки корпуса устройства используйте мягкую ткань, смоченную в слабом моющем растворе, не содержащем такие растворители как ацетон, уайт-спирит, спиртосодержащие вещества и пр.

Регулярно прочищайте от пыли вентиляционные отверстия на корпусе мультиварки.

ВНИМАНИЕ!

Мультиварка – сложное электротехническое устройство. Перед его включением внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации. Изучите функции управления и надписи на корпусе мультиварки. Соблюдайте правила безопасности при эксплуатации данного изделия.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Мультиварка предназначена для использования только внутри помещений.

Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе мультиварки посторонними предметами.

При установке мультиварки обеспечьте зазор не менее 10 см между мультиваркой и другими поверхностями, так как вокруг устройства должно быть достаточно свободного пространства для циркуляции охлаждающего воздуха.

Не устанавливайте мультиварку на неровные и неустойчивые поверхности.

Не включайте мультиварку в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.

Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.

В целях Вашей безопасности, если Вы обнаружили дефект устройства, аксессуаров, кастрюли или сетевого шнура, прекратите работу. Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно. Все ремонтные работы должны выполнять только специалисты сертифицированного Сервисного центра.

Вынимайте вилку шнура питания из розетки при выключении мультиварки на длительное время. Вынимая вилку, придерживайте розетку. Не тяните за сетевой шнур.

Не пользуйтесь сетевым шнуром, предназначенным для другого устройства.

Перед началом работы высвободите сетевой шнур. Избегайте одновременного использования данного прибора с другими электрическими приборами высокой мощности.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Не допускайте самостоятельного включения и выключения мультиварки малолетними детьми.

Не нагревайте кастрюлю на других нагревательных элементах. Не заменяйте внутреннюю кастрюлю другим контейнером. Использование несоответствующей кастрюли приводит к перегреву, что

влияет на качество приготовления пищи, а также может быть причиной ожогов.

Не устанавливайте мультиварку в непосредственной близости от источников открытого огня, легковоспламеняющихся предметов, приборов отопления, а также в местах, где охлаждение устройства может ухудшиться. Избегайте попадания прямых солнечных лучей на корпус устройства.

Следите за тем, чтобы поверхность кастрюли, ее дно, нагревательный элемент были всегда сухими и чистыми. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению устройства.

Не накрывайте мультиварку во время работы посторонними предметами. Крышка и корпус могут деформироваться, треснуть или изменить цвет, что ведет к появлению неисправностей.

Во избежание повреждения устройства и некачественного приготовления, не переключайте режимы и не выключайте мультиварку из сети во время работы.

Во избежание получения ожогов, берегите лицо и руки от пара, выходящего из клапана.

Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или

проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

Для очистки поверхности устройства используйте сухую тряпку и нейтральное чистящее средство. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, ацетон и т.п.

Избегайте попадания посторонних предметов и влаги внутрь корпуса мультиварки. Не храните устройство в сырых, незащищенных от коррозии местах.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ СЪЕМНОЙ КАСТРЮЛЕЙ

Для поддержания необходимой температуры и правильной работы программы плотно закрывайте крышку во время работы устройства.

Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали между кастрюлей и нагревательным элементом.

Вставляя кастрюлю в корпус мультиварки, поверните ее немного, обеспечивая тем самым максимально плотный контакт с нагревательным элементом.

Прежде чем достать горячую кастрюлю из прибора, наденьте специальные кухонные рукавицы или дождитесь её остывания.

Не оставляйте столовые приборы и другие предметы в кастрюле.
Не используйте мультиварку без кастрюли.

Для предотвращения повреждения внутренней поверхности кастрюли не промывайте в ней крупу.

Не используйте кастрюлю в качестве емкости для смешивания, взбивания или измельчения продуктов.

Не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать кастрюлю.

Для чистки кастрюли используйте мягкую ткань и неабразивные чистящие средства.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Извлеките прибор из коробки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса или кастрюли. Использование мультиварки с любыми повреждениями или неисправностями запрещено. При их обнаружении обратитесь в сервисный центр или к продавцу.

Перед первым употреблением промойте съёмную кастрюлю тёплой водой со средством для мытья посуды. Протрите корпус мультиварки внутри и снаружи слегка влажной тряпкой. Тщательно высушите кастрюлю и корпус.

Установите устройство на ровную устойчивую поверхность. Проследите за тем, чтобы горячий пар, во время работы выходящий из клапана на крышке, не попадал на мебель или электроприборы. Ваше устройство готово к работе. Желаем Вам успехов в кулинарном творчестве! Готовьте вкусно, быстро и с удовольствием!

Примечание! Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации. Чтобы этого избежать, рекомендуем перед началом приготовления пищи хорошо промыть мультиварку с моющим средством или прокипятить в ней воду.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАБОТА МУЛЬТИВАРКИ

Положите необходимые продукты, ингредиенты и приправы в кастрюлю. Вставьте кастрюлю в корпус. Закройте крышку.

Вставьте сетевой шнур в разъем на корпусе устройства и включите его в сеть. Мультиварка находится в дежурном режиме.

СВОДНАЯ ТАБЛИЦА ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Меню	Время по умолчанию	Температура приготвл. по умолчанию	Интервал изменений времени	Интервал изменений температуры	Диапазон времени отсрочки старта
Рис	/	135 °С	/	/	00:30~24:00
Плов	/	135°С	/	/	00:30~24:00
Йогурт	8ч	38-42°С	6-12ч	/	/
Выпечка	50м	120-140°С	/	/	/
Каша	1ч	95-100°С	45м-2ч	/	00:30~24:00
	45м	95-100°С	30м-2ч	/	00:30~24:00
Суп	1ч	95-100°С	1-8ч	/	00:30~24:00
Тушение	2ч	95-100°С	1-8ч	/	00:30~24:00
Десерт	50м	95-100°С	35м-2ч	/	00:30~24:00
	50м	130°С	30м-1.5ч	120-160°С	/
Фритюр	30м	170°С	20м-1ч	120-170°С	/
Овощи	10м	95-100°С	8м-1ч	/	00:30~24:00
На пару	15м	100°С	10м-1ч	/	00:30~24:00

10 МУЛЬТИВАРКА

Меню	Время по умолчанию	Температура приготовл. по умолчанию	Интервал изменений времени	Интервал изменений температуры	Диапазон времени отсрочки старта
Жарка	30м	155°C	20м-1ч	120-160°C	/
Подогрев молока	5м	60°C	5м-1ч	/	/
Подогрев	20м	70°C	/	/	/
Гречка	70м	95-100°C	1-4ч	/	00:30~24:00
Овсяная каша	15м	95-100°C	10м-1ч	/	00:30~24:00
Быстрое	/	135°C	/	/	00:30~24:00
Бобовые	1ч	95-100°C	10м-2ч	/	00:30~24:00
Варенье	1ч	115°C	15м-4ч	/	/
Паста	10м	100°C	10м-1ч	/	/
Пельмени	20м	100°C	15м-1ч	/	/
Мясо на гриле	30м	150°C	15м-1ч	120-160°C	/

Меню	Время по умолчанию	Температура пригот. по умолчанию	Интервал изменений времени	Интервал изменений температуры	Диапазон времени отсрочки старта
Тушеное мясо	90м	95-100°C	1-8ч	/	00:30~24:00
Фрикасе	2ч	95-100°C	1-8ч	/	00:30~24:00
Стейк	35м	150°C	15м-1ч	120-160°C	/
Томление	4ч	85°C	4-8ч	/	00:30~24:00
Стерилизация	15м	155°C	/	/	/
Жареное мясо	45м	160°C	15м-1ч	120-160°C	/
Гуляш	60м	95-100°C	20м-2ч	/	00:30~24:00
Фондю	15м	95-100°C	5-45м	/	00:30~24:00
Бефстроганов	40м	95-100°C	20-90м	/	00:30~24:00
Борщ	45м	95-100°C	20-90м	/	00:30~24:00
Детское питание	20м	50°C	5-60м	/	/
Голубцы	50м	95-100°C	20-90м	/	00:30~24:00

12 МУЛЬТИВАРКА

Меню	Время по умолчанию	Температура пригот. по умолчанию	Интервал изменений времени	Интервал изменений температуры	Диапазон времени отсрочки старта
Холодец	80м	130°C	1-8ч	/	00:30~24:00
Хлеб	3ч	Первый час 35-40°, остальное время 130°C	/	/	00:30~24:00
лазанья	45м	95-100°C	20-90м	/	00:30~24:00
Тушеная рыба	55м	95-100°C	20-90м	/	00:30~24:00
Пицца	45м	140°C	5м-1ч	120-160°C	/
Печеный картофель	50м	95-100°C	30м-2h	/	00:30~24:00
Поддержание тепла	12ч	60°C	/	/	/
Мастер-повар	30м	100°C	2м-15ч	35-170°C	00:30~24:00

На панели выберите программу нажатием кнопок ► или ◀. На дисплее отобразится время приготовления. При необходимости измените время и температуру приготовления, предварительно нажав кнопку «Температура/Время», а затем кнопками ► или ◀ установите необходимые значения. Нажмите кнопку «Старт», мультиварка перейдет к приготовлению блюда. На дисплее отобразится время, оставшееся до конца приготовления блюда.

Если Вы хотите изменить заданный Вами режим, нажмите на кнопку «Разогрев/Отмена». После этого Вы сможете задать мультиварке другой режим.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

После окончания приготовления, мультиварка автоматически перейдет в режим поддержания температуры.

Примечание: При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку «Разогрев/Отмена».

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Данная функция позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления, в диапазоне от 30 минут до 24 часов с шагом установки в 30 минут.

1. Выберите нужную программу приготовления.

2. Нажмите кнопку «Отложенный старт». Индикатор кнопки и индикатор времени отложенного старта (на дисплее) будут мигать.

3. Нажимайте кнопку ► или ◀ для изменения значения времени. При нажатии на кнопку ► значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку ◀ – уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.

4. Нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.

5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Разогрев/Отмена», после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данная функция позволяет изменять температуру приготовления как перед запуском автоматических программ, так и в процессе их работы (за исключением программы «ЙОГУРТ»). Диапазон установки температуры составляет 35–170°C с шагом изменения в 5°C.

Для изменения температуры приготовления:

1. После выбора автоматической программы или во время ее работы нажмите кнопку «Температура».

2. Нажатием кнопки ◀ уменьшайте значение температуры, нажатием кнопки ▶ – увеличивайте. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. Установленное значение сохранится автоматически (после установки температуры в процессе работы программы несколько секунд не нажимайте никаких кнопок).

***Примечание:** Хотя данная мультиварка предусматривает возможность отсрочки начала приготовления до 24 часов, рекомендуем не устанавливать таймер на время больше 12 часов, т.к. некоторые продукты могут испортиться. При установке отсрочки всегда ориентируйтесь на вид используемых продуктов и погодные условия. Не рекомендуем использовать эту функцию для приготовления мясных и молочных блюд, так как сырое мясо и некоторые молочные продукты не должны находиться при комнатной температуре более 2-х часов, иначе они могут испортиться.*

ПРОГРАММА «МАСТЕР-ПОВАР»

Программа «МАСТЕР-ПОВАР» предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 12 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

Диапазон установки температуры в программе составляет 35–170°C с шагом изменения в 5°C.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. На панели выберите программу «МАСТЕР-ПОВАР» и нажмите (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту. По умолчанию в программе «МАСТЕР-ПОВАР» время приготовления составляет 30 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления.
6. Нажмите кнопку «Старт». Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (на дисплее будет отображаться

прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.

8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку «Разогрев/Отмена».

В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ ПРОГРАММЫ

Вы можете следить за готовностью блюда, открывать крышку, при необходимости помешивать, добавлять специи, приправы, другие ингредиенты или жидкости.

Кроме того, Вы можете корректировать время и температуру приготовления. В процессе приготовления эти параметры можно изменять, в зависимости от количества и качества используемых продуктов, степени их измельчения, объема жидкости, готовности, а также от Ваших вкусовых предпочтений. Для этого необходимо изменить заданный Вами режим, нажав на кнопку «Разогрев/Отмена». После этого Вы сможете задать мультиварке другой режим.

НЕОБХОДИМЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Уровень жидкости и продуктов в кастрюле не должен превышать отметку MAX на её внутренней поверхности.

Во избежание повреждения покрытия внутренней кастрюли, для помешивания и извлечения продуктов используйте только деревянные, силиконовые или мягкие пластиковые ложки и лопатки.

Во избежание повреждения покрытия внутренней съемной кастрюли, не используйте её в качестве емкости для смешивания, взбивания или измельчения продуктов.

Плотно закрывайте крышку мультиварки.

Вставьте внутренний резервуар в мультиварку и проверните его, для того, чтобы убедиться, что резервуар прилегает к поверхности устройства. Перед выбором желаемого Вами режима, убедитесь, что внутренний резервуар плотно прилегает к поверхности мультиварки. Если внутренний резервуар плохо закреплен, мультиварка не сможет начать приготовления. Убедитесь в плотности установки во избежание повреждений.

Для равномерного нагрева пищи, не кладите ложку или другие предметы в резервуар.

Если на резервуаре появились следы коррозии, замените резервуар идентичным. Внутренний резервуар с антипригарным покрытием, поэтому не используйте металлические приборы в резервуаре. Не трите резервуар грубыми металлическими губками при мытье.

В случае падения или других повреждений прибора, проверьте его работоспособность.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Отключите шнур питания от сети. Дайте прибору полностью остыть.

Протрите корпус и внутреннюю крышку мультиварки слегка влажной тряпкой.

Для его очистки не используйте абразивные чистящие средства и спиртовые растворы.

Насухо протрите тряпкой.

Внутреннюю кастрюлю после использования бережно помойте мягкой губкой со средством для мытья посуды. Не используйте жёсткие губки и абразивные моющие средства. Если у Вас что-то подгорело или прилипло ко дну кастрюли, замочите её на некоторое время с тёплой водой и моющим средством, после чего помойте кастрюлю, как описано выше. По окончании очистки, сполосните её чистой водой и тщательно высушите.

Мерный стакан, черпак, ложку для крупы, контейнер-пароварку, корзину для фритюра промойте средством для мытья посуды, затем высушите.

Храните прибор в сухом, прохладном и вентилируемом месте, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

ОЧИСТКА ПАРОВОГО КЛАПАНА

Очистка парового клапана производится следующим образом:

Подцепите клапан пальцем за отверстие на крышке и потяните на себя. Не прилагайте больших усилий, клапан отсоединяется очень легко.

Паровой клапан состоит из двух частей. Чтобы тщательно промыть клапан, разберите его. Промойте обе части, тщательно высушите.

Установите паровой клапан в специальное отверстие на внешней крышке мультиварки и слегка прижмите его. Клапан зафиксирован.

ОЧИСТКА КАПЛЕСБОРНИКА

Во время работы мультиварки происходит постоянное испарение влаги, выход пара и, соответственно, образование конденсата, который скапливается внутри корпуса. Чтобы при открывании крышки конденсат не стекал в кастрюлю с приготовленным блюдом или на поверхность стола, с обратной стороны корпуса у основания крышки установлен специальный съёмный каплесборник для сбора конденсата.

После окончания работы программы произведите очистку каплесборника.

Отключите мультиварку от сети. Откройте крышку, достаньте кастрюлю.

Немного приподнимите мультиварку за переднюю часть, чтобы излишки влаги стекли в каплесборник.

Снимите каплесборник с корпуса. Для этого потяните его на себя за выступ.

Вылейте воду, промойте каплесборник, хорошо просушите его и снова закрепите на корпусе.

Производите очистку парового клапана и каплесборника после каждого использования мультиварки.

Помните, важно следить, чтобы мультиварка и аксессуары были чистыми. Если вы не пользуетесь прибором, храните его в соответствующем месте, при этом убедитесь, что прибор полностью сухой.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе мультиварки, руководствуясь следующей таблицей:

ПРОБЛЕМА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
Устройство не включается	Проверьте надежность подключения сетевого кабеля к устройству. Проверьте электропитание в электрической сети. Проверьте, не поврежден ли сетевой кабель. Проверьте надежность соединения вилки сетевого кабеля с розеткой электрической сети.
Во время приготовления слышен посторонний шипящий звук	Возможно, возникновение звука вызвано наличием влаги на внешней поверхности кастрюли. Подождите, пока влага полностью испарится.

Пища приготовлена некачественно	Произведите внешний осмотр кастрюли и нагревательной поверхности на предмет деформации поверхностей. Очистите нагревательную поверхность и внешнюю сторону кастрюли от влаги, копоти, грязи или посторонних предметов. Проверьте расположение кастрюли относительно нагревательной поверхности.
Процесс приготовления занимает длительное время	Отрегулируйте время приготовления и подогрева пищи согласно инструкции.
Неравномерный нагрев пищи	Поворачивая кастрюлю в корпусе мультиварки, обеспечьте максимально плотный и равномерный контакт дна кастрюли с нагревательным элементом.
Выпечка не поднялась или не пропеклась	Слишком много теста в кастрюле. Использовались неподходящие ингредиенты или неверно подобрано их соотношение. Использовалось тесто с излишним содержанием сахара и фруктов. Тесто плохо вымешано. Неправильно выбрано время приготовления.
Выпечка подгорела	Мало теста в кастрюле. Дно кастрюли не смазано маслом. Кастрюля перед использованием плохо промыта. Неправильно выбрано время приготовления.

ПРОБЛЕМА	МЕТОД УСТРАНЕНИЯ
Крупа недоварилась	Неправильно подобрано соотношение воды и крупы.
Блюдо поменяло цвет или приобрело неприятный привкус	Длительное использование режима подогрева. Кастрюля перед использованием плохо промыта.


УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.

С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах:

www.kromax.se, www.endever.su, www.kromax.ru.

 8(800) 5555-88-3



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 18 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной, при условии отправки изделия в адрес продавца. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данным руководством, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не иницирует начало новой гарантии.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящим руководством и предъявляемыми техническими требованиями.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Компания Kromax Group Co. Ltd., Индустриваген 2, Карлскрона, Швеция

ИЗГОТОВЛЕНО: Evolution Technology Co., Ltd. Эволюшен Технолджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3

Импортер: ООО «Евротрейд», 125319, г. Москва, ул. Академика Ильюшина, д. 4, корп. 1, офис 1